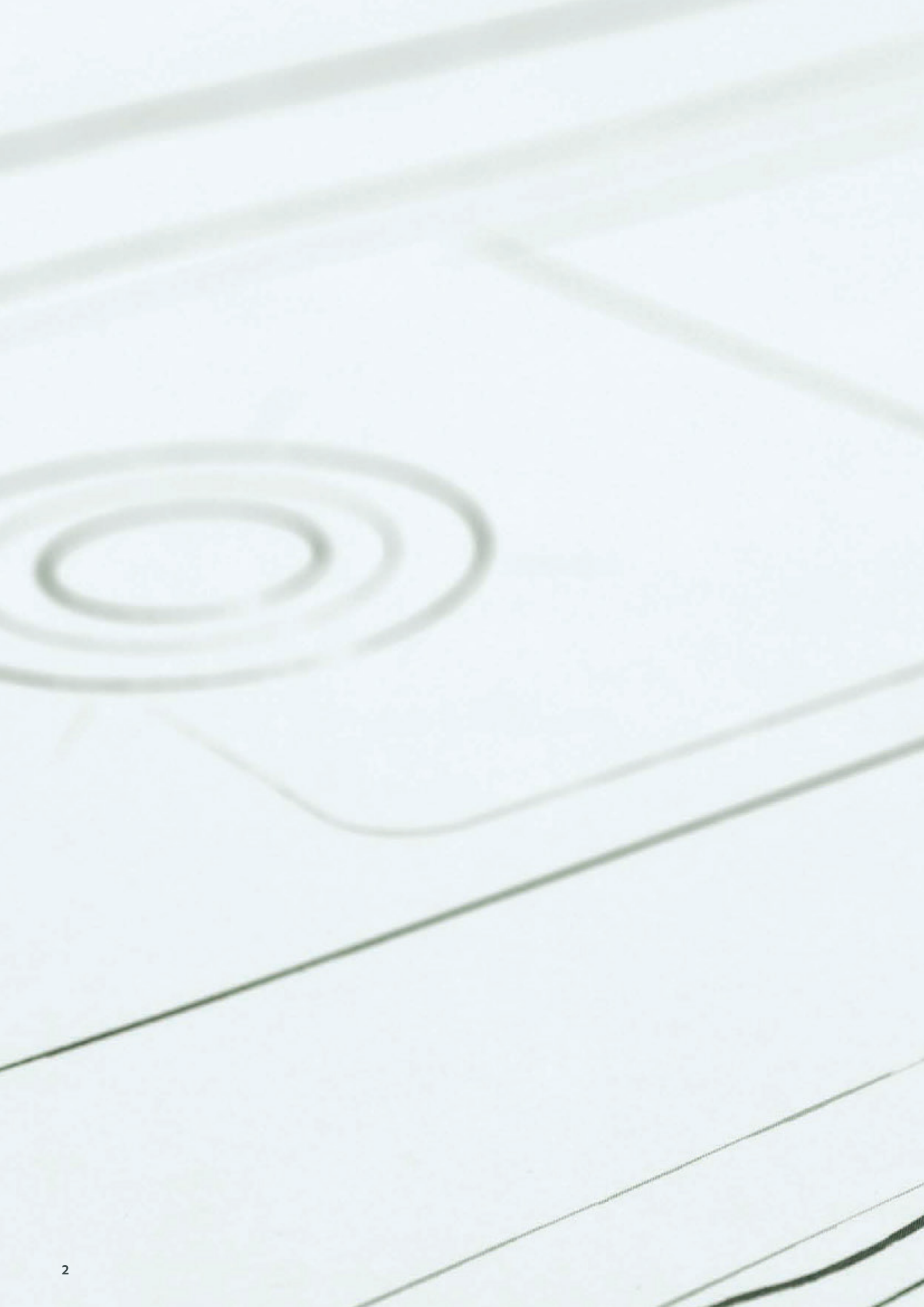


iCombi® Pro.

Den nye standard.

metos
kitchen intelligence®





Gå helt nye veje.

At sætte nye standarder kræver nye tankemønstre. Hver dag er en endeløs strøm af ting der skal bages, steges, grilles, dampes, frituresteges og pocheres – det må da kunne gøres på en smartere, nemmere og mere effektiv måde. Derfor har RATIONAL brugt sine over 45 års erfaring inden for køkkentechnik til at forske i relevante emner såsom personalemangel, foodtrends og køkkenmanagement. Tid til at gå nye veje og se tingene fra nye vinkler. Altid med samme mål: At komme et skridt tættere på perfektion.



Resultatet

iCombi Pro. Intelligent, fleksibel, produktiv. Den nye standard.



iCombi Pro. Jeg er.

Det seneste skud på stammen. Jeg har masser af erfaring, kan tænke selv og lære nyt, glemmer ingenting, bevarer overblikket og tilpasser mig den aktuelle situation. Hvis jeg kender det ønskede resultat tilpasser jeg automatisk fugtighed, ventilatorhastighed og temperatur. Eller sagt med andre ord: Jeg bruger min intelligens til at reagere dynamisk på dine behov. Har ovndøren stået åben for længe? Er steaken tykkere end normalt? Ekstra mange fritter denne gang? Intet problem, jeg tilpasser indstillingerne derefter og leverer det ønskede resultat som altid. Igen og igen og igen. Det kan man da kalde effektivitet. Noget skal man jo bruge sin høje intelligens til.

➔ Hvad du får ud af det?

Masser af fleksibilitet og tid til andre opgaver.
Og visheden om perfekte resultater hver gang.
Præcist som retten så ud i dit hoved.

Intuitivt betjeningskoncept

Det nye betjeningskoncept guider dig sikkert og enkelt gennem hele produktionsprocessen med billeder, logiske arbejdsskridt og klare, interaktive vejledninger. Den sikre vej til fejlfrie arbejdsgange og perfekte resultater.

Et intelligent køkkensystem

iCookingSuite kender den lige og sikre vejen til det ønskede resultat, og genskaber processen igen og igen. I fremragende kvalitet. Herudover kan du nå som helst foretage ændringer i tilberedningsprocessen eller skifte fra ensartet til kombineret råvarepåfyldning. Det kaldes frihed og giver fleksibilitet

➔ Side 8

Integreret WiFi

Via den integrerede WiFi-grænseflade går du lige så nemt på nettet med iCombi Pro som med din smartphone, og kan nu oprette forbindelse til ConnectedCooking. For mere komfort, sikkerhed og inspiration.

Energy Star® Partner

Overlegent design – fremtidens standard inden for energieffektivitet. iCombi Pro har gennemgået et af de strengeste certificeringsprogrammer inden for energieffektivitet.

Effektiv måltidsproduktion

iProductionManager overtager planlægningen af produktionsprocesserne, og viser hvornår og hvordan hvilke madvarer med fordel kan tilberedes sammen. Minimerer arbejdsgangene, sparer tid og energi.

➔ Side 10

Ultrahurtig rengøring

Fra beskidt til ren på cirka 12 minutter – det klarer kun iCombi Pro. Sågar standardrengøringen sparer 50%* tid og rengøringsmiddel. En ukompliceret løsning for mindre nedetid og mere produktiv tid.

➔ Side 12

Gennemtænkt

Flere ventilatorblade, optimeret ovnrumsdesign og højere affugtningseffekt gør det muligt at øge påfyldningsgraden med 50%*. Og samtidig opnå en endnu højere fødevarekvalitet. For endnu højere produktivitet.

➔ Side 6

* I forhold til forgængermodellen.





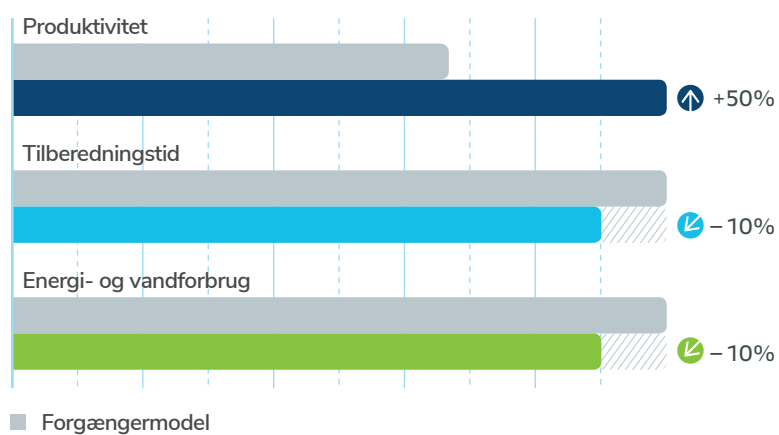
Alle dine anstrengelser i køkkenet belønnes nu med endnu bedre resultater.

Højere produktivitet

iDensityControl

Effektivitet på den nye måde: Glem alt om store, klodsede køkkenmaskiner, og lad i stedet for iCombi Pro klare arbejdet. På mindre end ca. 1 m². Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager, bagværk. À-la-carte, catering, udbringningsservice, casual dining. Takket være sammenspillet mellem de intelligente assistenter får iCombi Pro i den grad noget for hånden. iDensityControl med effektiv luftcirkulationer og affugtning sørger for ca. 50%* højere produktivitet og ca. 10%* kortere tilberedningstid. Og leverer ensartede resultater fra top til bund. Samtidig understøtter det intuitive betjeningskoncept brugerne optimalt og minimerer fejl under tilberedningen. Produktionen kører kort sagt på skinner

* I forhold til forgængermodellen.



➔ iDensityControl
Betyder i praksis højere ydeevne og dermed mindre tidsforbrug og færre udgifter. Men til gengæld dobbelt op på smagen.

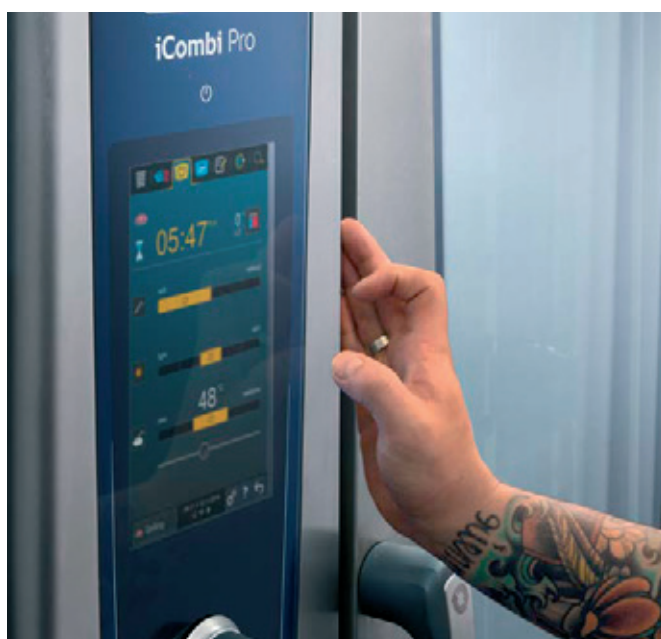


Du har et mål,
iCombi Pro viser dig
vejen derhen.

Den sikre vej til det ønskede resultat

iCookingSuite 

Nå dine mål – uden omveje og kompromisser med den intelligente iCombi Pro. Et eksempel: Den ene dag skal 5 steaks være færdige samtidig, den næste dag 100. Altid i samme kvalitet. iCombi Pro analyserer hele tiden råvarernes tilstand i forhold til det ønskede resultat, beregner tilberedningsgraden og tilpasser temperaturen derefter. Gæsterne kommer tidligere end forventet, og de grillede grøntsager er stadig ikke færdige? Så skifter du bare fra ensartet til kombineret råvarepåfyldning. iCombi Pro regulerer tilberedningsparametre, så begge madvaretyper kan tilberedes samtidig. Eller har du en sidste øjebliksændring af det ønskede resultat? Du kan når som helst ændre og justere tilberedningsprocessen. iCombi Pro tilpasser temperatur og tid optimalt. Resultatet kan ikke undgå at begejstre. Og så kan det gentages i det uendelige. Uanset hvem som skruer på knapperne.



- ➔ **iCookingSuite**
Madlavning på den intelligente måde, der hjælper dig med at nå dine mål og sætte barren endnu højere næste gang. Effektivt, nemt, sikkert.

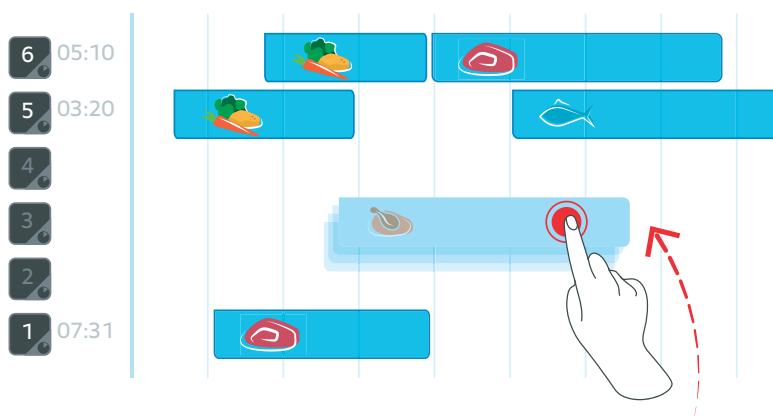


Komplekse produktioner kræver nemme løsninger.

Optimal planlægning

iProductionManager

Hverdagen i et storkøkken: Det kan være en stressende og hektisk opgave at få alle serveringer færdige samtidig og rettidigt. En logistisk udfordring, uanset om du holder styr på bestillingerne med papir og blyant eller software. Det var dengang. For nu overtager iCombi Pro opgaven sammen med iProductionManager: Vælg madvaren på displayet for at få vist dine tilberedningsmuligheder. Nu mangler du bare at angive, om du ønsker tids- eller energieffektiv tilberedning. Systemet overvåger hver enkel plade individuelt, og tilberedningstiderne kan derfor tilpasses mængde og ønsket resultat på intelligent vis. Du bestemmer, om retterne skal være færdige samtidig, eller om du vil begynde på produktionen parallelt. Uanset hvordan du vælger at arbejde, signaliserer iCombi Pro, hvornår hvad er blevet sat ind i ovnen, og voila: Så er der serveret.



➔ **iProductionManager**
 Skru ned for logistikbehovet, trim produktionen, og sænk personalebehovet. Uden at gå på kompromis med kvaliteten. Arbejdshverdagen i fremtidens køkken: Rolig og afslappet.



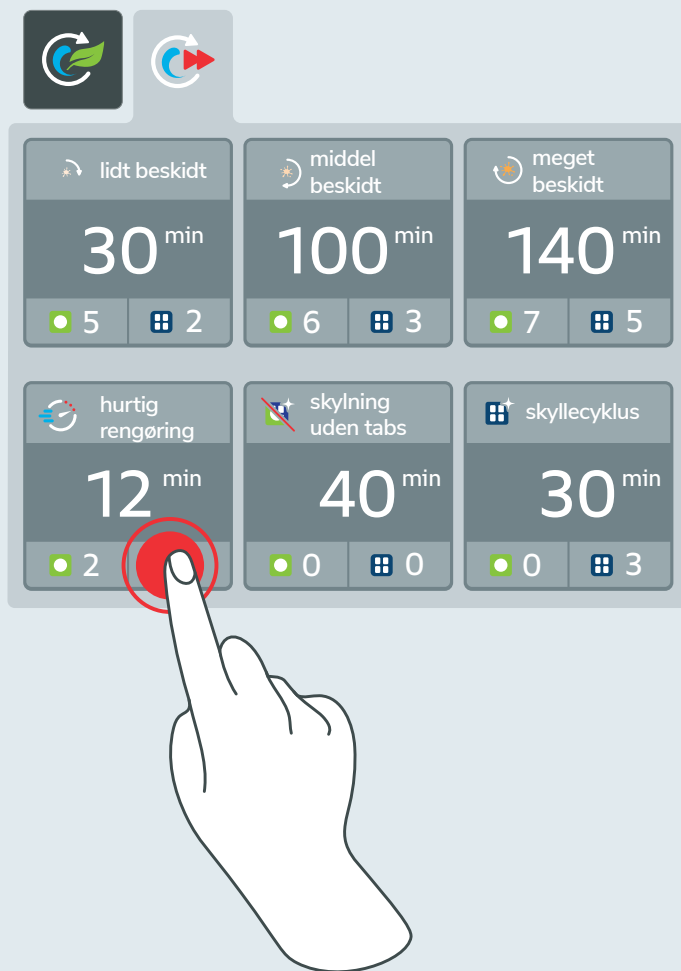
Brillant.
De mange timers slid i
køkkenet ser man slet ikke.

Effektiv rengøring

iCareSystem⁺

Ofte efterlader grillprocesserne indgroet snavs og genstridige fedtpletter, der i teorien kunne sætte iCombi Pro ud af drift på grund af rengøring. Hvis altså ikke det var for iCareSystem. Der bl.a. klarer ultrahurtige mellemrengøringer på cirka 12 minutter. Herefter er du klar til at fortsætte med broccoliblancheringen, selvfølgelig uden aromaafsmitning eller lugtgener. Og når arbejdsdagen er forbi og det er tid til den daglige grundrengøring, fortæller iCombi Pro selv om ovnrummet er meget, mellem eller kun lidt beskidt. Vælg mellem Eco- eller standardrengøring. Med afkalkning. Natten over. Med 50%* mindre kemi. Fosfatfrit og altid skinnende rent. iCombi Pro husker dine præferencer og foreslår næste gang det samme rengøringsprogram.

* I forhold til forgængermodellen.



Hurtig rengøring, hurtigt søgning og hurtig aktivering: Læg bare rengøringstabs i afløbssien og start rengøringen. Efter bare 12 minutter kan produktionen fortsættes.

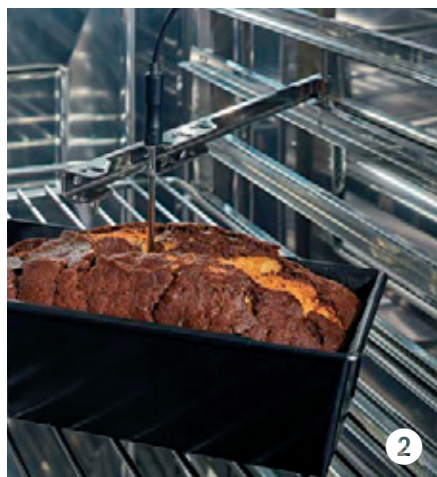


➔ iCareSystem

Med iCareSystem sparer du rengøringsmidler, vand og tid, og brillerer samtidig inden for hygiejne, driftsudgifter og miljøvenlighed.

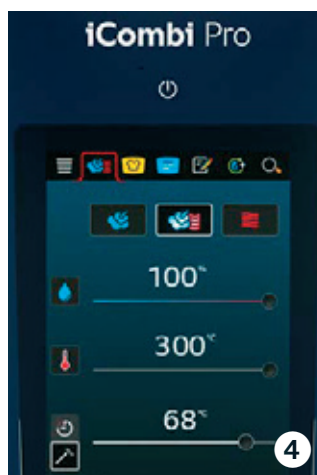
Tekniske data.

Der er tænkt på det hele.



iCombi Pro sætter nye standarder inden for systemintelligens og tekniske funktioner:
① LED-indikator med markering af de benyttede ovnriller ② 6-punkts-kerntemperaturføler, ③ Dynamisk luftcirkulation ④ 300 °C maksimal ovnrumsstemperatur ⑤ Integreret håndbruser med punkt- og brusestråle ⑥ Friskdampgenerator ⑦ Ovndør med 3-dobbelt glaslag

Herudover: Visning af energiforbrug, ny tætningsteknik til gulvmodeller, wi-fi uden ekstern antenne



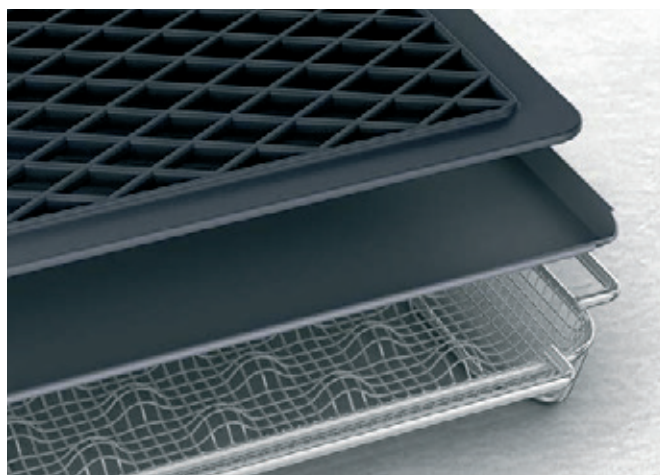
Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

Holdbarhed er et must for alle Metos System Rationals produkter, der skal kunne holde til den hårde hverdag i et professionelt køkken – det gælder hele produktsortimentet, fra stikvogne, grill- og pizzaplader til kondensationsemhætter og beholdere af rustfrit stål. Dit og systemets fulde potentiale opnås nemlig først i samspillet mellem iCombi Pro og det originale Metos System Rational tilbehør. Først da lykkes tilberedningen af for-friturestegte produkter, kylling, bagværk og grillede grøntsager perfekt. Og steaken får tænderne til at løbe i vand med sine flotte grillstriber.

➔ Originalt tilbehør

Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer fremragende resultater.



iCombi Pro modeloversigt..

Hvilket system passer til dig?

iCombi Pro fås nemlig i mange forskellige størrelser, trods alt bør ydeevne og kapacitet passe til dine behov og ikke omvendt.
20 måltider eller 2.000? Frontcooking?
Køkkenstørrelse? Strøm? Gas? XS? 20-2/1"
Hvilken model passer i dit køkken?



El og gas	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1
Kapacitet	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN
Antal måltider pr. dag	20-80	30-100
Indskub på langs	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Bredde	655 mm	850 mm
Dybde (inkl. dørhåndtag)	621 mm	842 mm
Højde (inkl. udluftningsrør)	567 mm	754 mm
Vandtilslutning	R 3/4"	R 3/4"
Vandafløb	DN 40	DN 50
Vandtryk	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
El		
Vægt	67 kg	99 kg
Tilslutningsværdi	5.7 kW	10.8 kW
Sikring	3 x 10 A	3 x 16 A
Nettilslutning	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Ydeevne "varmluft"	5.4 kW	10.25 kW
Ydeevne "damp"	5.4 kW	9 kW
Gas		
Vægt		117 kg
Tilslutningeffekt el		0.6 kW
Sikring		1 x 16 A
Nettilslutning		1 NAC 230 V
Gastilslutning		3/4" IG
Naturgas/flydende gas LPG G31*		
Maks. nominel varmebelastning		13 kW/13 kW
Ydeevne "varm luft"		13 kW/13 kW
Ydeevne "damp"		12 kW/12 kW





iCombi Pro 10-1/1	iCombi Pro 6-2/1	iCombi Pro 10-2/1	iCombi Pro 20-1/1	iCombi Pro 20-2/1
10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1. 1/1 GN	2/1. 1/1 GN	1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN	2/1,1/1 GN
850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar	1.0 - 6.0 bar
127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

Metos iCombi Pro kombidampere



BAKE modellen har guider til bageplade 400x600 mm
SOUS-VIDE modellen har tynd nåleprobe til produktion af sous-vide

Nummer efter modelnummer refererer til niveaubeløb.

Metos iCombi Pro XS 6-2/3

Metos iCombi Pro	Kode	Dimensioner mm	Elektrisk tilslutning
iCombi Pro 6-2/3	4352001	655x621x567	400V 3N~ 5.7 kW 10A

Metos iCombi Pro 6-1/1

Metos iCombi Pro	Kode	Dimensioner mm	Elektrisk tilslutning
iCombi Pro 6-1/1	4352010	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
iCombi Pro 6-1/1 5	4352012	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
iCombi Pro 6-1/1 5 BAKE	4352014	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A
iCombi Pro 6-1/1 SOUS-VIDE	4352026	850x842x754	400V 3N~ 10.8 kW 16A

Metos iCombi Pro 10-1/1

Metos iCombi Pro	Kode	Dimensioner mm	Elektrisk tilslutning
iCombi Pro 10-1/1	4352050	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
iCombi Pro 10-1/1 8	4352052	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
iCombi Pro 10-1/1 8 BAKE	4352054	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A
iCombi Pro 10-1/1 SOUS-VIDE	4352064	850x842x1014	400V 3N~ 18.9 kW 32A

Metos iCombi Pro 20-1/1

Metos iCombi Pro	Kode	Dimensioner mm	Elektrisk tilslutning
iCombi Pro 20-1/1 20	4352082	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 15	4352088	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 16	4352089	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 17	4352086	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 16 BAKE	4352098	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A
iCombi Pro 20-1/1 20 SOUS-VIDE	4352091	877x913x1807	400V 3N~ 37.2 kW 63A



Metos iCombi Pro kombidampere

Metos iCombi Pro 6-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
iCombi Pro 6-2/1	4352042	1072x1042x754	400V 3N~ 22.4 kW 35A

Metos iCombi Pro 10-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
iCombi Pro 10-2/1	4352074	1072x1042x1014	400V 3N~ 37.4 kW 63A

Metos iCombi Pro 20-2/1

<i>Metos iCombi Pro</i>	<i>Kode</i>	<i>Dimensioner mm</i>	<i>Elektrisk tilslutning</i>
iCombi Pro 20-2/1 20	4352092	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A
iCombi Pro 20-2/1 15	4352096	1082x1117x1807	400V 3N~ 67.9 kW 100A



Metos Aps
c/o Accountor Denmark A/S
Herlev Hovedgade 195 A, 2730 Herlev

Salg: Dan Nielsen
Tlf: +45 27792377
info@metos.dk
www.metos.dk

metos
kitchen intelligence®



www.metos.dk